

GV-Sirafan 1

Détergent-désinfectant pour surfaces alimentaires. Bactéricide.

- Action détergente et désinfectante.
- Activité conservée en présende d’ eau dure.
- Parfum agréable.
- Utilisable sur toutes les surfaces en milieu alimentaire.
- Homologué par le Ministère de l’Agriculture.
- Testé selon les normes AFNOR NF T 72-150 et NF T 72-170 (rapports d’essais disponibles sur demande).
- Testé selon les nouvelles normes européennes NF EN 1040, NF EN 1276 (conditions de propreté et de saleté), et selon la méthodologie des normes NF EN 1275 et NF EN 1650 (*candida albicans*).
- Efficace sur Salmonella et Listeria.

INSTITUTIONAL DIVISION

GV-Sirafan 1

Détergent-désinfectant pour surfaces alimentaires. Bactéricide.

Action détergente et désinfectante :
Détergent-désinfectant conçu pour le nettoyage et la désinfection des sols, surfaces et petit matériel en milieu alimentaire.
Les ammoniums quaternaires (tensio-actifs cationiques) assurent un excellent pouvoir bactéricide sur de nombreux germes. L'élimination des salissures est assurée par différents types de tensio-actifs.

Activité conservée en eau dure :
La présence de phosphates permet au produit de conserver son efficacité détergente même en eau dure.

Parfum agréable :
GV-SIRAFAN 1 peut être employé sur tous types de surfaces :inox, céramique, matière plastique, caoutchouc, aluminium, etc.
Applications recommandées : sols, tables de découpe, petit matériel de préparation, intérieur de machine à laver, chambres froides...

MODE D'EMPLOI :
Petit matériel de préparation :
1) Doser le produit manuellement ou à l'aide d'un système de dosage automatique Ecolab.
2) Nettoyer puis laisser tremper 5 à 15 mn dans la solution.
3) Rincer soigneusement.
Pour les surfaces au contact des denrées alimentaires, un contrôle du rinçage est obligatoire.

Surfaces :
Doser le produit dans un seau et l'appliquer avec une gaze d'essuyage.

Sols :
1) Doser automatiquement le produit avec un poste de nettoyage et de désinfection Ecolab.
2) Laisser agir 5 à 15 mn.
3) Rincer puis racler vers les évacuations.

Dosage : entre 1 et 2%, selon l'application.

Lorqu'un produit est désinfectant selon les normes AFNOR NF T 72-150 et NF T 72-170 ou selon les normes européennes NF EN 1040 et NF EN 1276, il a une efficacité maximale au bout de 5 mn de contact. Ce temps de contact est lié à des conditions de laboratoire bien précises. Les conditions de terrain étant généralement très différentes, il est toujours conseillé de laisser agir un désinfectant plus longtemps (10 à 15 mn) pour garantir une bonne désinfection.

Le responsable Ecolab est à votre disposition pour développer la meilleure utilisation de GV-SIRAFAN 1.

Pour vos commandes et interventions :
NUMERO VERT : 0800 03 30 02

Propriétés spécifiques :
- pH à 1 % : 9,5 environ
- Densité : 1,040 à 1,140

Conditionnement :
- Bidon plastique : 10 kg (112 602).
- Bidon plastique : 4 x 5 kg (112 608).

Conditions de stockage :
Conserver à une température comprise entre -5 et 40° C.

Matière active :
Chlorure d'alkydiméthylbenzylammonium : 27,25 g/l soit 2,7%.

Homologation : n° 9000158 du 01-04-90.
Produits d'origine végétale : GV-SIRAFAN 1 est homologué pour le traitement des locaux, du matériel de stockage et de leurs parois par pulvérisation, du matériel de transport et de récolte à la concentration de 0,75%.

Produits d'origine animale : GV-SIRAFAN 1 est homologué pour le traitement bactéricide des locaux de stockage et du matériel de transport à la concentration de 2%.

Conformité :
GV-SIRAFAN 1 est conforme au décret n° 98-507 du 17-06-98 réglementant les produits, pour collectivités, destinés au nettoyage des appareils et récipients au contact des denrées alimentaires.Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.
- Biodégradabilité supérieure à 90%, selon le décret n° 87-1055 sur la biodégradabilité des agents de surface OECD 301B.

Activité microbicide :
- Activité bactéricide :
  - normes AFNOR NF T 72-150 et NF T 72-170.
  - normes européennes NF EN 1276.

* conditions de propreté 20°C - 5 mn et 15 mn : 1,5%
* conditions de saleté 40°C - 5 mn et 15 mn : 1%.

- Activité levuricide (*Candida albicans*) :
  - méthodologie norme NF EN 1275.
  - méthodologie norme NF EN 1650.

* conditions de propreté 20°C - 15 et 30 mn : 1%.
* conditions de propreté 40°C - 15 et 30 mn : 0,5%.
* conditions de saleté 20°C - 15 mn : 2,5% 30 mn : 1,5%.
* conditions de saleté 40°C - 15 mn : 1% 30 mn : 0,5%.

- Autres activités :
  - Actif en eau dure 30° F :

* sur Listeria monocytogènes : 0,5%
* sur Salmonella enteritidis : 1%

Sécurité :
Avant utilisation, lire attentivement les conseils de sécurité mentionnés sur l'étiquette du produit et sur la fiche de données de sécurité.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande par consultation Minitel gratuite : Service DIESE au 08 36 05 00 99 ou sur le site www.diese-fds.com



Ecolab snc 8, rue Rouget de Lisle 92442 Issy Les Moulineaux Cedex
Tél : 01.40.93.93.94 Fax : 01.40.93.94.98
www.ecolab.com

IN 2602 - 010828